
Śledzie babci Genii

Dodano: 2004-12-14 22:20:15

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6387 razy.

śledzie zielone - 1 kg, marchew - 10 dag, jabłka - 2 szt,
cebula - 10 dag.

Zalewa : ocet 10 % - 3/4 szklani, woda -1 szklanka
sól - 1 łyżka stołowa, cukier - 3 łyżki stołowe,
liść laurowy - 2 szt. ziele angielskie - 8 szt.

Ułożyć na dnie garnka warstwę pokrojonej w plasterki cebuli
startej w wiórki marchwi i starte w wiórki obrane jabłka.

Ułożyć na tym warstwę pozwijanych w pierścionki śledzi

(najlepiej poprzecinać dzwonka wzdłuż, żeby pierścionki nie były zbyt wysokie). Następnie znów
cebule, marchew i jabłka.

Zwinęte śledzie itd. Zalać zalewą i gotować 10 min.

Wyjmować po przestudzeniu. SMACZNEGO!

Nadesłał: B.Mikołajczyk <>

Za mało octu.

Nadesłał(a):Kondi 2005-12-19 21:12:20

Skąd się bierze zielone śledzie?

Nadesłał(a):

Zielone śledzie to są śledzie surowe, nie solone.

Nadesłał(a):MM 2006-06-28 13:06:17